

## Rezept

# Rucolasalat mit Lachstatar

Ein Rezept von Rucolasalat mit Lachstatar, am 24.09.2023

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>100 g</b> Räucherlachs (in Scheiben, vakuumverpackt) | <b>2</b> Frühlingszwiebeln                               |
| <b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft              | <b>1 TL</b> geriebener Meerrettich (aus dem Glas)        |
| Salz  | Cayennepfeffer   |
| <b>100 g</b> Rucola                                     | <b>3 EL</b> Aceto Balsamico                              |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                                    | 1/2 TL mittelscharfer Senf                               |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                                  | Pfeffer  |
| 2-3 Prisen Zucker                                       | <b>2 TL</b> Forellenkaviar (aus dem Glas, nach Belieben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Räucherlachsscheiben übereinanderlegen und zuerst längs in Streifen, dann quer in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden.
2. Lachswürfel in einer Schüssel mit Frühlingszwiebeln, Zitronensaft und dem Meerrettich vermischen. Das Lachstatar mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern oder mit Küchenpapier trockentupfen.
4. Für die Balsamico-Vinaigrette den Aceto Balsamico mit dem Olivenöl und dem Senf gründlich verrühren. Die Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken oder fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Rucolasalat auf zwei großen, flachen Tellern oder in tiefen Pasta-Tellern anrichten, mit der Balsamico-Vinaigrette beträufeln. Das Lachstatar dekorativ in die Mitte des Salats setzen, nach Belieben je 1 TL Forellenkaviar daraufgeben. Mit etwas Cayennepfeffer bestreut servieren.